MEGAKEUZE
Nederlands winkelplatform

Over Megakeuze

Megakeuze is opgericht in 2010 en is een vergelijkingswebsite op het gebied van consumentenelektronica. Elk product is professioneel gereviewd en beschikt over vele specificaties en duidelijke afbeeldingen. Zo kunt u alle informatie inwinnen die u nodig heeft om over te gaan tot een goede aankoop.

Megakeuze Sitemap

- Home
- Beeld en Geluid
- Computer en Telefonie
- Huishoudelijk
- Keukenapparatuur
- Verzorging

Bedankt voor het downloaden van deze handleiding.

Deze handleiding heeft u gedownload van Megakeuze.nl. Zoekt u meer informatie over het desbetreffende product, bekijk dan hiernaast de sitemap van www.megakeuze.nl.

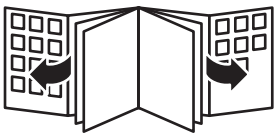
Deze handleiding is geen eigendom van Megakeuze en is daarom niet verantwoordelijk voor de inhoud.

Register your product and get support at

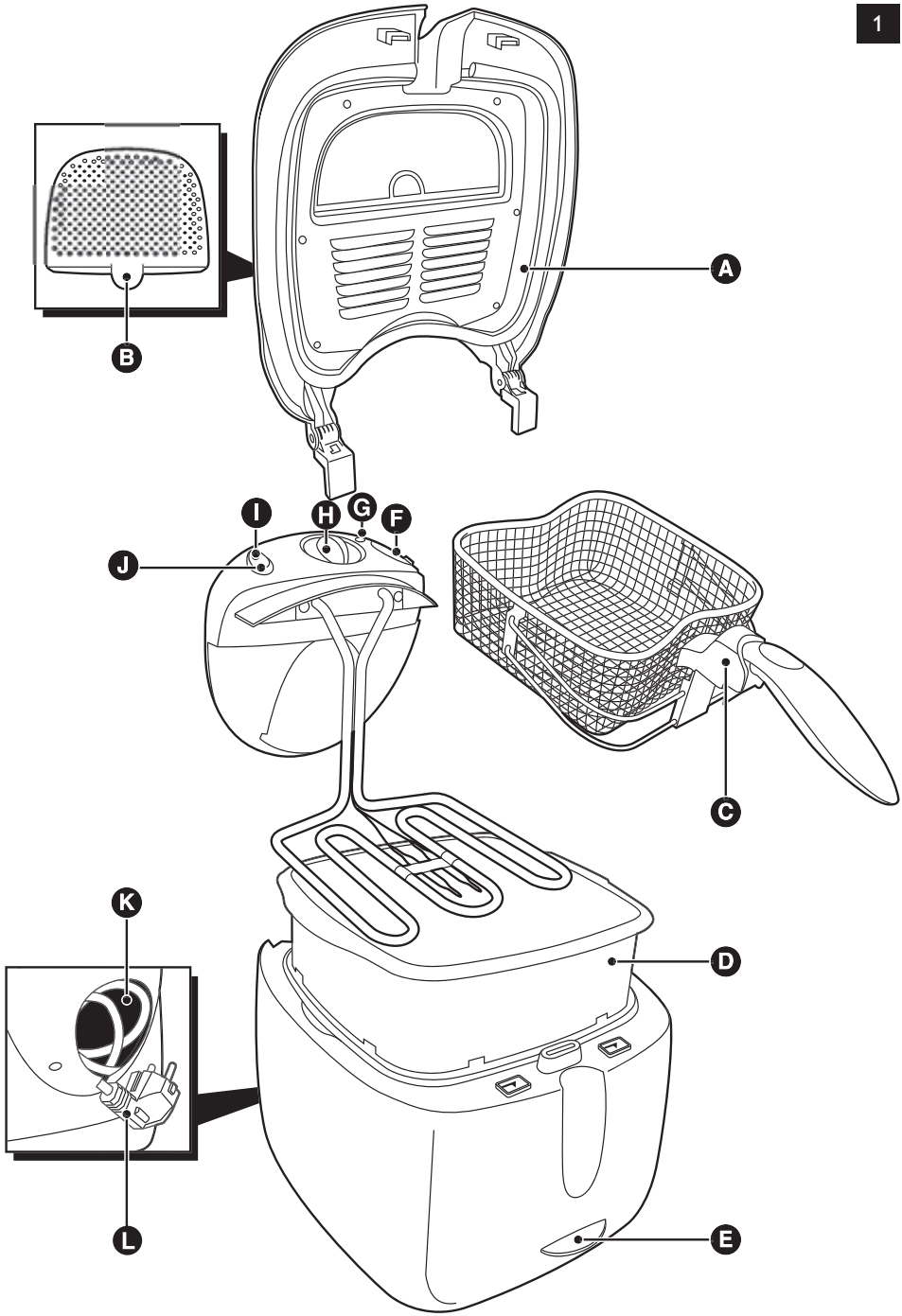
www.philips.com/welcome

HD6147, HD6146

PHILIPS



1



ENGLISH 6
DEUTSCH 14
FRANÇAIS 23
NEDERLANDS 32

HD6147, HD6146

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description (Fig. 1)

Ⓐ Lid
Ⓑ Removable, washable filter
Ⓒ Frying basket
Ⓓ Removable inner bowl
Ⓔ Lid release lever
Ⓕ Digital timer (HD6147 only)
Ⓖ Temperature light
Ⓗ Temperature control
Ⓘ Power-on light
Ⓙ On/off switch
Ⓚ Cord storage compartment
Ⓛ Cord

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Never immerse the control panel with the heating element attached to it in water nor rinse it under the tap.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord out of the reach of children. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- During frying, hot steam is released through the filter. Keep your hands and face at a safe distance from the steam. Also be careful of hot steam when you open the lid.

Caution

- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- Do not touch the viewing window, as it becomes hot during frying.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.

- Fry food golden-yellow instead of dark or brown and remove burnt remnants. Do not fry starchy foods, especially potato and cereal products, at a temperature above 175°C (to minimise the production of acrylamide).
- Prevent water and/or ice from coming into contact with oil or fat, as this causes heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat. To achieve this, remove all excess ice from frozen ingredients before you fry them and dry ingredients thoroughly before you fry them. Do not overfill the basket. After cleaning, dry all parts thoroughly before you put oil or fat in the fryer.
- Do not fry Asian rice cakes (or similar types of food) in this appliance. This might cause heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat.
- Make sure the fryer is always filled with oil or fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications on the inside of the inner bowl to prevent either overflowing or overheating.
- Do not switch on the appliance before you have filled it with oil or fat, as this can damage the appliance.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Safety features

Safety cut-out

This appliance is equipped with a safety cut-out that switches off the appliance if it overheats. This may happen if there is not enough oil or fat in the fryer or if blocks of solid fat are melted in the fryer, which prevents the heating element from being able to give off its heat.
Take the following measures if the fryer does not work anymore:

1. Let the appliance cool down for approx. 15 minutes.
2. Carefully press the reset button at the back of the control panel with a small screwdriver (Fig. 2).

Be careful, the oil or fat inside the fryer is still hot.

Now the appliance is ready for use again.

Safety switch

The safety switch in the control panel ensures that the heating element can only be switched on if the control panel has been placed correctly.

- Always make sure that the control panel is correctly placed ('click') (Fig. 3).

Preparing for use

1. Clean the appliance before first use (see chapter 'Cleaning').
2. Press the lid release lever to open the lid. The lid opens automatically (Fig. 4).
3. Consult the oil/fat table to determine how much oil or fat you have to put in the fryer (Fig. 5).

Note: You can find the type number on the bottom of the appliance.

4. Fill the fryer with oil, liquid fat or melted solid fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications and close the lid. (Fig. 6)

Do not switch on the appliance before you have filled it with oil or fat.

Oil and fat

Never mix different types of oil or fat and never add fresh oil or fat to used oil or fat.

We advise you to use frying oil or liquid frying fat. Preferably use vegetable oil or fat that is rich in unsaturated fats (e.g. linoleic acid), such as soy oil, peanut oil, maize oil or sunflower oil.
Because oil and fat lose their favourable properties rather quickly, you have to change the oil or fat regularly (after 10-12 times).
Always change the oil or fat if it starts foaming when it is heated, if it has a strong smell or taste or if it turns dark and/or syrupy.

Cool zone

During frying, loose food particles collect on the bottom of the inner bowl. As the heating element has been placed some distance above the bottom of the inner bowl and primarily heats the oil or fat above it, the oil or fat between the bottom of the inner bowl and the heating element remains relatively cool (cool zone). This prevents the food particles that end up in this zone from burning, increasing the number of times you can re-use the oil or fat.

Solid fat

You can also use solid frying fat. In that case, extra precautions are necessary to prevent the fat from spattering and the heating element from overheating or becoming damaged.

1 If you want to use new blocks of fat, melt them slowly over a low heat in a normal pan.

2 Pour the melted fat carefully into the fryer.

3 Store the fryer with the resolidified fat still in it at room temperature.

4 If the fat gets very cold, it may start spattering when it melts. Punch some holes in the resolidified fat with a fork to prevent this (Fig. 7).

Be careful not to damage the inner bowl with the fork.

Using the appliance

Frying

Hot steam escapes from the filter in the lid during frying.

1 Take the entire cord from the cord storage compartment and put the plug in the wall socket (Fig. 8).

2 Press the on/off switch to switch on the fryer.
◗ The power-on light in the on/off switch goes on.

3 Set the temperature control to the required temperature (150-190°C). (Fig. 9)
For the required temperature, see the package of the food to be fried or the food table for your type at the end of this booklet. You can find the type number on the bottom of the appliance.
◗ The temperature light is on.

Note: You can leave the basket in the fryer while the fryer heats up.

4 Wait until the temperature light goes out (this takes 10 to 15 minutes).

5 Lift the handle to raise the basket to its highest position (Fig. 10).

6 Press the lid release lever to open the lid. The lid opens automatically (Fig. 4).

7 Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket.

Do not fry very large quantities at one time. Consult the food table for your type at the end of this booklet. You can find the type number on the bottom of the appliance.

8 Carefully put the basket in the fryer. Do not yet lower it into the oil or fat (Fig. 11).

9 Close the lid.

10 HD6147 only: Set the required frying time (see section 'Timer' in this chapter).
You can also use the fryer without setting the timer.

11 Press the release button on the handle of the basket (1) and carefully fold the handle against the fryer (2) (Fig. 12).
- The basket is lowered to its lowest position.

During frying, the temperature light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the correct temperature.

Timer (HD6147 only)

The timer indicates the end of the frying time, but does NOT switch off the fryer.

Setting the timer

1 Press the timer button to set the frying time in minutes. (Fig. 13)
- The set time becomes visible on the display.

2 Keep the button pressed to put the minutes forward quickly. Release the button once the required frying time has been reached.
The maximum time that can be set is 99 minutes.
- A few seconds after you have set the frying time, the timer starts to count down.
- While the timer counts down, the remaining frying time flashes on the display. The last minute is displayed in seconds.

Note: You can erase the timer setting by pressing the timer button for 2 seconds (at the moment the timer flashes) until '00' appears.

3 When the preset time has elapsed, the timer beeps. After 10 seconds, the timer beeps again. Press the timer button to stop the audible signal.

After frying

1 Lift the handle to raise the basket to its highest position, i.e. the draining position (Fig. 14).

2 Press the lid release lever to open the lid. (Fig. 15)

Beware of hot steam and possible spattering of the oil.

3 Carefully remove the basket from the fryer.
To remove excess oil or fat, shake the basket over the fryer or put the basket in the draining position by placing it in the bracket on the inside of the bowl.

4 Put the fried food in a bowl or colander lined with grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.

5 If you want to fry another batch, wait until the temperature light comes on and goes out again.

6 If you want to stop frying, press the on/off switch to switch off the fryer.
- The power-on light in the on/off switch goes out.

7 Put the basket in the fryer.

8 Close the lid.

9 Unplug the appliance after use.

Note: If you do not use the fryer regularly, we advise you to remove the oil or liquid fat. Store the oil or liquid fat in well-closed containers, preferably in the refrigerator or in a cool place.

Frying tips

- For an overview of preparation times and temperature settings, see the food table for your type at the end of this booklet.
- Carefully shake off as much ice and water as possible and dab the food to be fried until it is properly dry.
- Do not fry large quantities at one time. Do not exceed the quantities mentioned in the food table for your type at the end of this booklet (☎ indicates the recommended quantity).

Getting rid of unwanted flavours

Certain types of food, particularly fish, can give the oil or fat an unpleasant flavour. To neutralise the taste of the oil or fat:

1 Heat the oil or fat to a temperature of 160°C.

2 Put two thin slices of bread or a few sprigs of parsley in the oil.

3 Wait until no more bubbles appear and then scoop the bread or the parsley out of the fryer with a spatula.

The oil or fat now has a neutral taste again.

Home-made French fries

You make the tastiest and crispiest French fries in the following way:

1 Use firm potatoes and cut them into sticks. Rinse the sticks with cold water.
This prevents them from sticking to each other during frying.

Note: Dry the sticks thoroughly.

2 Fry the French fries twice: the first time for 4-6 minutes at a temperature of 160°C, the second time for 5-8 minutes at a temperature of 175°C. Let the fries cool down before you fry them for the second time.

3 Put the home-made French fries in a bowl and shake them.

Cleaning

Let the oil or fat cool down for at least 4 hours before you clean or move the fryer.

Do not use any abrasive (liquid) cleaning agents or materials (e.g scouring pads) to clean the appliance.

Never immerse the control panel with the heating element in water nor rinse it under the tap.

Note: All parts except the control panel with the heating element can be cleaned in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid.

1 Pull the filter upwards to remove it from the lid.

2 Open the lid.

3 Pull the lid upwards to remove it from the fryer.

4 Lift the frying basket out of the appliance.

5 Remove the control panel with the heating element from the fryer and put it in a safe, dry place.

If necessary, clean this part with a moist cloth.

6 Lift the inner bowl out of the appliance and remove the oil or fat (Fig. 16).

7 Clean the housing, the inner bowl, the lid, the filter and the frying basket in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

Note: To clean the filter, you can also leave it in the lid when you clean the lid.

8 Rinse the parts with fresh water and dry them thoroughly.

Make sure that all parts are dry before you fill the fryer with oil or fat.

Dishwasher-proof parts

- Lid
- Inner bowl
- Removable filter
- Frying basket
- Housing

Storage

1 Put all parts back into/onto the fryer and close the lid.

2 Roll up the cord, put it into the cord storage compartment and insert the cord in the cord fixing facility (Fig. 17).

3 Lift the fryer by its hand grips.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 18).

Removing the timer battery (HD6147 only)

Batteries contain substances that may pollute the environment. Do not throw away batteries with the normal household waste, but dispose of them at an official collection point for batteries. Always remove the timer battery before you discard and hand in the appliance at an official collection point.

1 Use a small flat-blade screwdriver to remove the timer panel (Fig. 19).

2 Remove the battery.

Guarantee & service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com** or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	You have selected a too low temperature.	Check the package of the food to be fried or the food table for your type at the end of this booklet for the correct temperature.

Problem	Possible cause	Solution
	You have not fried the food long enough.	Check the package of the food to be fried or the food table for your type at the end of this booklet for the correct frying time.
	There is too much food in the basket.	Never fry more food at one time than the quantity that is mentioned in the food table for your type at the end of this booklet .
	The oil or fat does not become hot enough	The fuse of the temperature control may have blown, which causes the safety cut-out to switch off the appliance. Let the appliance cool down for approx. 15 minutes, if necessary. Carefully press the reset button at the back of the control panel with a small screwdriver.
		Make sure the oil or fat is hot enough before you put the food to be fried in the basket (See chapter 'Using the appliance').
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The removable filter is saturated.	Remove the filter and clean it in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
	The oil or fat is no longer fresh.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
	The type of oil or fat you use is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
Steam escapes from other places than the filter.	You have not closed the lid properly.	Close the lid properly.
	The removable filter is saturated.	Remove the filter and clean it in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
Oil or fat spills over the edge of the fryer during frying.	There is too much oil or fat in the fryer.	Make sure the oil or fat in the fryer does not exceed the maximum level.
	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you fry it and fry the food according to the instructions in this user manual.
	There is too much food in the frying basket.	Never fry more food at one time than the quantity that is mentioned in the food table for your type at the end of this booklet.
The oil or fat foams strongly during frying.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you fry it.
	The type of oil or fat you use is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.

Problem	Possible cause	Solution
	You have not cleaned the inner bowl properly.	Clean the inner bowl as described in this user manual.
There is no filter present or the filter is damaged.		Please visit the Philips website at www.philips.com or go to your local Philips dealer.
The fryer does not work.	The control panel has not been assembled properly.	Make sure the control panel is placed correctly. You should hear a click when the control panel locks into position.
	The safety cut-out has been activated.	The fuse of the temperature control may have blown, which causes the safety cut-out to switch off the appliance. Let the appliance cool down for approx. 15 minutes, if necessary. Carefully press the reset button at the back of the control panel with a small screwdriver. Now the appliance is ready for use again.
		If pressing the reset button does not help, go to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.

HD6146 Food table (Fig. 20)

HD6147 Food table (Fig. 21)

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um den Support von Philips optimal zu nutzen, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter www.philips.com/welcome.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

Ⓐ Deckel
Ⓑ Abnehmbarer, spülmaschinenfester Filter
Ⓒ Frittierkorb
Ⓓ Herausnehmbare Frittierwanne
Ⓔ Deckelentriegelung
Ⓕ Digitaler Timer (nur HD6147)
Ⓖ Temperaturanzeige
Ⓗ Temperaturregler
Ⓘ Betriebsanzeige
Ⓙ Ein-/Ausschalter
Ⓚ Kabelfach
Ⓛ Netzkabel

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr

- Tauchen Sie das Bedienelement mit dem Heizelement nie in Wasser. Spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt ist.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern. Lassen Sie es nicht über die Kante der Tisch- oder Arbeitsplatte hängen, auf der das Gerät steht.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Während des Frittierens steigt heißer Dampf durch den Filter auf. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf, und öffnen Sie den Deckel mit besonderer Vorsicht.

Achtung

- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein Philips Service-Center. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls die Garantie erlischt.
- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Unterlage.
- Berühren Sie das Sichtfenster nicht, da es beim Frittieren heiß wird.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung

der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Frittieren Sie die Lebensmittel goldgelb statt dunkelbraun, und entfernen Sie verbrannte Rückstände! Frittieren Sie stärkehaltige Lebensmittel, insbesondere Kartoffeln und Getreideprodukte, bei höchstens 175 °C, um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen.
- Vermeiden Sie den Kontakt von Wasser und/oder Eis mit Öl oder Fett. Dies würde zu starkem Spritzen oder Schäumen von Öl oder Fett führen. Entfernen Sie deshalb sämtliches Eis von eingefrorenen Lebensmitteln, bevor Sie diese frittieren bzw. trocknen Sie Lebensmittel vor dem Frittieren sorgfältig ab. Achten Sie darauf, dass der Frittierkorb nicht zu voll ist. Trocknen Sie nach dem Reinigen alle Teile sorgfältig, bevor Sie Öl oder Fett in die Fritteuse geben.
- Frittieren Sie keine asiatischen Reiscracker (oder ähnliche Lebensmittel) in diesem Gerät. Dies könnte starkes Spritzen und Schäumen von Öl oder Fett verursachen.
- Achten Sie darauf, dass sich der Öl- oder Fettstand in der Fritteuse stets zwischen der "MIN"- und "MAX"-Markierung auf der Innenseite der Frittierwanne befindet, damit das Öl oder Fett weder überlaufen noch überhitzen kann.
- Schalten Sie das Gerät erst nach dem Einfüllen von Öl oder Fett ein, da das Gerät andernfalls beschädigt werden kann.

Elektromagnetische Felder (EMF; Electro Magnetic Fields)

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Sicherheitsmerkmale

Automatischer Überhitzungsschutz

Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der es bei Gefahr einer Überhitzung automatisch ausschaltet. Der Überhitzungsschutz wird beispielsweise ausgelöst, wenn sich nicht genügend Öl/Fett in der Fritteuse befindet oder wenn feste Fette geschmolzen werden, da das Heizelement in diesem Fall die Wärme nicht abgeben kann.
Führen Sie folgende Schritte aus, wenn die Fritteuse nicht mehr arbeitet:

1 Lassen Sie das Gerät ca. 15 Minuten abkühlen.

2 Drücken Sie mit einem kleinen Schraubendreher vorsichtig die Rückstelltaste an der Rückseite des Bedienelements (Abb. 2).

Seien Sie vorsichtig, das Öl/Fett in der Fritteuse ist noch immer sehr heiß.

Das Gerät ist nun wieder einsatzbereit.

Sicherheitsschalter

Der Sicherheitsschalter am Bedienelement sorgt dafür, dass sich das Heizelement nur einschalten lässt, wenn das Bedienelement richtig eingesetzt worden ist.

◗ Achten Sie stets darauf, das Bedienelement richtig einzusetzen, bis es hörbar einrastet (Abb. 3).

Für den Gebrauch vorbereiten

1 Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich (siehe "Reinigung").

2 Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Deckel zu öffnen. Der Deckel wird automatisch geöffnet (Abb. 4).

3 Informationen zu benötigten Öl- und Fettmengen finden Sie in der entsprechenden Tabelle zu Öl/Fett (Abb. 5).

Hinweis: Sie finden die Typnummer auf der Geräteunterseite.

4 Füllen Sie die Frittierwanne bis zu einem beliebigen Punkt zwischen der "MIN"- und "MAX"-Markierung mit Öl, flüssigem Frittierfett oder geschmolzenem Fett, und schließen Sie den Deckel. (Abb. 6)

Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor Sie die Frittierwanne mit Öl/Fett gefüllt haben.

Frittieröl und -fett

Mischen Sie niemals unterschiedliche Öl- oder Fettsorten, und füllen Sie bereits verwendetes Öl/Fett niemals mit frischem Öl/Fett auf.

Wir empfehlen Ihnen, Frittieröl oder flüssiges Frittierfett zu verwenden. Verwenden Sie nach Möglichkeit pflanzliches Öl oder Fett, das reich an ungesättigten Fettsäuren ist (z. B. Linolsäure), wie beispielsweise Soja- Erdnuss,-, Mais- oder Sonnenblumenöl.
Da Öl und Fett seine positiven Eigenschaften relativ schnell verliert, müssen Sie es regelmäßig austauschen (nach 10-12 Frittiervorgängen).
Erneuern Sie unbedingt das Öl/Fett, wenn es beim Aufheizen schäumt, einen strengen Geruch oder Geschmack abgibt, oder wenn es dunkel/schwerflüssig geworden ist.

Cool Zone

Beim Frittieren sammeln sich lose Lebensmittelpartikel am Boden der Frittierwanne. Da sich das Heizelement in einem Abstand oberhalb des Bodens der Frittierwanne befindet und vorwiegend das Öl/Fett darüber erhitzt, bleibt das Öl/ Fett zwischen dem Boden der Frittierwanne und dem Heizelement relativ kühl (Cool Zone). Dadurch wird verhindert, dass die dort angesammelten Lebensmittelpartikel verbrennen, und Sie können das Öl/Fett häufiger wiederverwenden.

Festes Fett

Sie können auch festes Frittierfett verwenden. In diesem Fall sind einige zusätzliche Vorsichtsmaßnahmen erforderlich, um Fettspritzer sowie ein Überhitzen und damit eine Beschädigung des Heizelements zu verhindern.

1 Schmelzen Sie das feste Fett vor der Verwendung langsam bei mäßiger Hitze in einem Topf.

2 Gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in die Frittierwanne.

3 Bewahren Sie die Fritteuse mit dem erstarrten Fett bei Raumtemperatur auf.

4 Sehr kaltes Fett kann beim Schmelzen spritzen. Stechen Sie mit einer Gabel einige Löcher in das erstarrte Fett, um Fettspritzer zu vermeiden (Abb. 7).

Beschädigen Sie dabei nicht die Beschichtung der Frittierwanne.

Das Gerät benutzen

Frittieren

Beim Frittieren entweicht heißer Dampf aus dem Filter im Deckel.

1 Ziehen Sie das Netzkabel vollständig aus dem Kabelfach, und stecken Sie den Stecker in die Steckdose (Abb. 8).

2 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um die Fritteuse einzuschalten.
◗ Die Betriebsanzeige im Ein-/Ausschalter leuchtet auf.

3 Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur (150-190 °C). (Abb. 9)
Die erforderliche Temperatur finden Sie auf der Packung des Frittierguts oder in der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung. Die Typnummer finden Sie auf der Geräteunterseite.

- Die Temperaturanzeige leuchtet auf.

Hinweis: Beim Aufheizen des Geräts können Sie den Korb in der Fritteuse lassen.

4 Warten Sie, bis die Temperaturanzeige erlischt (nach etwa 10 bis 15 Minuten).

5 Heben Sie den Korb mit dem Handgriff auf die oberste Position an (Abb. 10).

6 Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Deckel zu öffnen. Der Deckel wird automatisch geöffnet (Abb. 4).

7 Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse, und geben Sie das Frittiergut in den Korb.

Frittieren Sie größere Mengen nicht auf einmal. Nähere Informationen finden Sie in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung. Die Typnummer finden Sie auf der Geräteunterseite.

8 Setzen Sie den Frittierkorb vorsichtig in die Fritteuse. Er darf jedoch noch nicht in das Öl oder Fett eingetaucht werden (Abb. 11).

9 Schließen Sie den Deckel.

10 Nur HD6147: Stellen Sie die erforderliche Frittierzeit ein (siehe Abschnitt "Timer" in diesem Kapitel).

Sie können die Fritteuse auch ohne Einstellung des Timers verwenden.

11 Drücken Sie die Entriegelungstaste am Handgriff des Frittierkorbs (1) und klappen Sie den Griff vorsichtig in Richtung der Fritteuse (2) (Abb. 12).

- Der Frittierkorb wird automatisch in die niedrigste Position gesetzt.

Beim Frittieren schaltet sich die Temperaturanzeige gelegentlich ein und wieder aus. So wird angezeigt, dass das Heizelement ein- und wieder ausgeschaltet wird, um die benötigte Temperatur beizubehalten.

Timer (nur HD6147)

Der Timer zeigt nur das Ende der Frittierzeit an und dient NICHT zum Ausschalten der Fritteuse.

Den Timer einstellen

1 Drücken Sie die Timer-Taste, um die Frittierzeit in Minuten einzustellen. (Abb. 13)

- Die festgelegte Zeit wird im Display angezeigt.

2 Halten Sie die Taste gedrückt, um die Minuten schneller einzustellen. Lassen Sie die Taste wieder los, sobald die gewünschte Frittierzeit erreicht ist.

Die maximale Frittierzeit beträgt 99 Minuten.

- Einige Sekunden, nachdem Sie die Taste losgelassen haben, läuft die eingestellte Zeit rückwärts ab.
- Die verbleibende Zeit wird blinkend auf dem Display angezeigt. Während der letzten Minute werden die verbleibenden Sekunden angezeigt.

Hinweis: Sie können die Timer-Einstellung löschen, indem Sie die Timer-Taste 2 Sekunden lang gedrückt halten (in dem Moment, wenn der Timer beginnt zu blinken), bis '00' angezeigt wird.

3 Nach Ablauf der eingestellten Zeit hören Sie einen Signalton. Nach 10 Sekunden wird der Signalton wiederholt. Zum Deaktivieren des Signaltons drücken Sie die Timer-Taste.

Nach dem Frittieren

1 Heben Sie den Frittierkorb mit dem Handgriff ganz nach oben an, d. h. in die Abtropfposition (Abb. 14).

2 Öffnen Sie den Deckel durch Ziehen am Entriegelungshebel. (Abb. 15)

Vorsicht: Gefahr durch heißen Dampf und Fettspritzer!

3 Heben Sie den Frittierkorb vorsichtig aus der Fritteuse.
Um überschüssiges Öl oder Fett abzuschütteln, schwenken Sie den Korb über der Fritteuse, oder setzen Sie ihn zum Abtropfen in die Halterung in der Frittierwanne.

4 Geben Sie das Frittiergut in eine mit fettaufsaugendem Küchenpapier ausgelegte Schüssel oder ein Sieb.

5 Wenn Sie eine neue Portion frittieren möchten, warten Sie, bis die Temperaturanzeige aufleuchtet und wieder erlischt.

6 Wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind, drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um die Fritteuse auszuschalten.
◗ Die Betriebsanzeige im Ein-/Ausschalter erlischt.

7 Setzen Sie den Frittierkorb in die Fritteuse.

8 Schließen Sie den Deckel.

9 Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

Hinweis: Wenn Sie das Gerät nur gelegentlich benutzen, sollten Sie das Öl oder Flüssigfett entfernen und in einem verschließbaren Behälter im Kühlschrank oder an einem anderen kühlen Ort aufbewahren.

Hinweise zum Frittieren

- Eine Übersicht zu Frittierzeiten und -temperaturen finden Sie in der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.
- Schütteln Sie sorgfältig möglichst viel Eis und Wasser ab, und tupfen Sie das Frittiergut trocken.
- Frittieren Sie größere Mengen nicht auf einmal. Füllen Sie für einen Frittiervorgang nicht mehr in den Frittierkorb als in der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung angegeben (die empfohlenen Mengen sind durch ☺ gekennzeichnet).

Unerwünschte Gerüche vermeiden

Einige Lebensmittel, insbesondere Fisch, verleihen dem Öl oder Fett einen unangenehmen Geruch und Geschmack. Der Geschmack von Öl oder Fett lässt sich folgendermaßen neutralisieren:

1 Heizen Sie das Öl oder Fett auf eine Temperatur von 160°C.

2 Geben Sie zwei dünne Brotscheiben oder einige Zweige Petersilie in das Öl.

3 Warten Sie, bis keine Blasen mehr aufsteigen, und nehmen Sie dann das Brot oder die Petersilie wieder heraus.
Das Öl/Fett hat dann wieder einen neutralen Geschmack.

Selbst gemachte Pommes frites

Die besten und knusprigsten Pommes frites erhält man auf folgende Weise:

1 Verwenden Sie fest kochende Kartoffeln, und schneiden Sie sie in Stäbchen. Spülen Sie die Stäbchen mit kaltem Wasser ab.
Dadurch vermeiden Sie, dass die Stäbchen aneinander kleben.

Hinweis: Trocknen Sie die Stäbchen gründlich.

2 Frittieren Sie die Pommes frites zweimal, zunächst 4-6 Minuten bei einer Temperatur von 160°C, dann 5-8 Minuten bei 175°C. Vor dem zweiten Frittieren müssen die Pommes frites gut abkühlen.

3 Geben Sie die selbst gemachten Pommes frites in eine Schüssel und schütteln Sie sie.

Reinigung

Lassen Sie das Öl bzw. Fett vollkommen abkühlen (mindestens 4 Stunden), bevor Sie die Fritteuse reinigen oder bewegen.

Verwenden Sie keine Scheuermittel oder -materialien (z. B. Scheuerschwämme) zum Reinigen des Geräts.

Tauchen Sie das Bedienelement mit dem Heizelement nie in Wasser. Spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Hinweis: Mit Ausnahme des Bedienelements mit dem Heizelement können alle Teile im Geschirrspüler oder in heißem Spülwasser gereinigt werden.

1 Ziehen Sie den Filter nach oben, um ihn aus dem Deckel zu nehmen.

2 Öffnen Sie den Deckel.

3 Ziehen Sie den Deckel nach oben, um ihn von der Fritteuse zu nehmen.

4 Heben Sie den Frittierkorb aus dem Gerät.

5 Nehmen Sie das Bedienelement mit dem Heizelement vom Gerät und stellen Sie es an einem sicheren, trockenen Platz ab.

Sofern erforderlich, reinigen Sie dieses Teil mit einem feuchten Tuch.

6 Heben Sie die Frittierwanne aus dem Gerät, und gießen Sie das darin enthaltene Öl/Fett aus (Abb. 16).

7 Reinigen Sie Gehäuse, Frittierwanne, Deckel, Filter und Frittierkorb im Geschirrspüler oder in heißem Spülwasser.

Hinweis: Zum Reinigen können Sie den Filter auch im Deckel lassen, wenn Sie den Deckel reinigen.

8 Spülen Sie die Teile mit frischem Wasser aus, und trocknen Sie sie gründlich ab.

Stellen Sie sicher, dass alle Teile trocken sind, bevor Sie Öl oder Fett in die Fritteuse füllen.

Spülmaschinenfeste Teile

- Deckel
- Frittierwanne
- Abnehmbarer Filter
- Frittierkorb
- Gehäuse

Aufbewahrung

1 Setzen Sie alle Teile wieder auf bzw. in die Fritteuse, und schließen Sie den Deckel.

2 Rollen Sie das Kabel auf, legen Sie es in das Kabelfach und schieben Sie das Kabel in die vorgesehene Halterung (Abb. 17).

3 Heben Sie die Fritteuse an den Handgriffen an.

Umweltschutz

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu schonen (Abb. 18).

Die Timer-Batterie herausnehmen (HD6147)

Batterien enthalten Substanzen, die die Umwelt gefährden können. Entsorgen Sie Batterien nicht über den gewöhnlichen Hausmüll, sondern geben Sie sie an einer offiziellen Sammelstelle für Batterien ab. Entfernen Sie die Timer-Batterie, bevor Sie das Gerät an einer offiziellen Recyclingstelle abgeben.

1 Entfernen Sie die Abdeckung des Timers mit einem kleinen, flachen Schraubendreher (Abb. 19).

2 Entnehmen Sie die Batterie.

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Website von Philips unter **www.philips.com**, oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe Garantieschrift). Besuchen Sie auch die Philips Website (www.philips.com). Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Frittiergut hat keine goldbraune Farbe und/oder ist nicht knusprig.	Sie haben eine zu niedrige Temperatur gewählt.	Die erforderliche Temperatur finden Sie auf der Packung des Frittierguts oder in der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.
	Die Frittierzeit war zu kurz.	Die erforderliche Temperatur finden Sie auf der Packung des Frittierguts oder in der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.
	Es ist zu viel Frittiergut im Korb.	Füllen Sie für einen Frittiervorgang nicht mehr in den Frittierkorb als in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung angegeben.
	Das Öl oder Fett wird nicht heiß genug.	Die Sicherung des Temperaturreglers ist möglicherweise durchgebrannt. Deshalb hat der Überhitzungsschutz das Gerät automatisch ausgeschaltet. Lassen Sie das Gerät wenn nötig für etwa 15 Minuten abkühlen. Drücken Sie mit einem kleinen Schraubendreher vorsichtig auf die Reset-Taste auf der Rückseite des Bedienelements.
		Vergewissern Sie sich, dass das Öl bzw. Fett heiß genug ist, bevor Sie das Frittiergut in den Korb geben (siehe "Das Gerät benutzen").
Das Gerät gibt einen starken, unangenehmen Geruch ab.	Der abnehmbare Filter muss gereinigt werden.	Entfernen Sie den Filter, und reinigen Sie ihn in heißem Spülwasser oder in der Spülmaschine.
	Das Öl oder Fett ist nicht mehr frisch.	Ersetzen Sie das Öl/Fett. Regelmäßiges Filtern von Öl/Fett verlängert seine Nutzungsdauer.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Das von Ihnen verwendete Öl oder Fett eignet sich nicht zum Frittieren.	Verwenden Sie nur ein Frittieröl oder ein flüssiges Frittierfett von guter Qualität. Mischen Sie auch nie verschiedene Sorten von Öl oder von Fett.
Dampf entweicht nicht nur aus dem Filter, sondern auch an anderen Stellen.	Sie haben den Deckel nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie den Deckel richtig.
	Der abnehmbare Filter muss gereinigt werden.	Entfernen Sie den Filter, und reinigen Sie ihn in heißem Spülwasser oder in der Spülmaschine.
Das Öl/Fett fließt beim Frittieren über den Rand.	Es ist zu viel Öl/Fett in der Frittierwanne.	Achten Sie darauf, dass das Öl oder Fett nicht die maximale Füllmenge überschreitet.
	Das Frittiergut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gründlich, und frittieren Sie es gemäß dieser Bedienungsanleitung.
	Es ist zu viel Frittiergut im Frittierkorb.	Füllen Sie für einen Frittiervorgang nicht mehr in den Frittierkorb als in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung angegeben.
Das Öl/Fett schäumt während des Frittierens zu stark.	Das Frittiergut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gründlich.
	Das von Ihnen verwendete Öl oder Fett eignet sich nicht zum Frittieren.	Verwenden Sie nur ein Frittieröl oder ein flüssiges Frittierfett von guter Qualität. Mischen Sie auch nie verschiedene Sorten von Öl oder von Fett.
	Sie haben die Frittierwanne nicht gründlich gereinigt.	Reinigen Sie die Frittierwanne gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
Es ist kein Filter eingesetzt; oder der Filter ist beschädigt.		Besuchen Sie die Philips Website (www.philips.com), oder wenden Sie sich an Ihren Philips Händler.
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Bedienelement wurde nicht richtig angebracht.	Überprüfen Sie, ob das Bedienelement richtig eingesetzt ist. Sie sollten ein Klicken hören, wenn das Bedienelement einrastet.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert.	Die Sicherung des Temperaturreglers ist möglicherweise durchgebrannt. Deshalb hat der Überhitzungsschutz das Gerät automatisch ausgeschaltet. Lassen Sie das Gerät wenn nötig für etwa 15 Minuten abkühlen. Drücken Sie mit einem kleinen Schraubendreher vorsichtig auf die Reset-Taste auf der Rückseite des Bedienelements. Jetzt ist das Gerät wieder einsatzbereit.
		Wenn das Drücken der 'Reset'-Taste nicht hilft, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler oder ein Philips Service Center.

Lebensmitteltabelle HD6146 (Abb. 20)

Lebensmitteltabelle HD6147 (Abb. 21)

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez vos produits sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Description générale (fig. 1)

Ⓐ Couvercle
Ⓑ Filtre amovible et lavable
Ⓒ Panier
Ⓓ Cuve amovible
Ⓔ Manette de déverrouillage du couvercle
Ⓕ Minuteur numérique (HD6147 uniquement)
Ⓖ Voyant de température
Ⓗ Thermostat
Ⓘ Témoin lumineux
Ⓙ Bouton marche/arrêt
Ⓚ Rangement du cordon
Ⓛ Cordon d'alimentation

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez jamais le bloc de commande avec l'élément chauffant dans l'eau et ne le passez pas non plus sous le robinet.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez jamais l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Maintenez le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Ne le laissez pas dépasser de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre.
- De la vapeur brûlante s'échappe du filtre en cours de cuisson. Gardez les mains et le visage à bonne distance du jet de vapeur. Faites également attention à la vapeur brûlante lorsque vous ouvrez le couvercle.

Attention

- Confiez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour réparation ou vérification. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention par des personnes non qualifiées entraîne l'annulation de la garantie.
- Posez l'appareil sur une surface horizontale, égale et stable.
- Ne touchez pas le hublot car il devient brûlant lors de la cuisson.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie peut être caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Préférez une friture dorée plutôt que brune ou foncée et éliminez les résidus de cuisson carbonisés. Évitez de frire des aliments amylacés (contenant de l'amidon), tout particulièrement les pommes de terre et les céréales, à des températures supérieures à 175 °C (pour limiter la synthèse d'acrylamide).
- Évitez que de l'eau et de la glace entrent en contact avec l'huile ou la graisse, ce qui pourrait provoquer des éclaboussures ou un bouillonnement de l'huile ou de la graisse. Veillez donc à retirer tout excès de glace éventuellement présent sur les ingrédients congelés et séchez soigneusement les ingrédients avant la cuisson. Ne placez pas de trop grosses quantités d'aliments dans le panier. Avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse, séchez soigneusement tous les éléments après les avoir nettoyés.
- Évitez de frire des gâteaux de riz asiatiques (ou ce type d'aliments) dans cet appareil. Cela pourrait provoquer des éclaboussures ou un bouillonnement de l'huile ou de la graisse.
- Assurez-vous que le niveau d'huile ou de graisse de la friteuse se situe entre les repères MIN et MAX à l'intérieur de la cuve pour éviter tout débordement ou surchauffe.
- N'allumez pas l'appareil avant de l'avoir rempli d'huile ou de graisse, au risque de l'endommager.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Consignes de sécurité

Dispositif antisurchauffe

L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité qui coupe l'alimentation électrique en cas de surchauffe. Celui-ci peut se déclencher si le niveau d'huile ou de matière grasse dans la friteuse est insuffisant ou lorsque des blocs de graisse sont mis à fondre, ce qui empêche la résistance de diffuser sa chaleur.
Si la friteuse ne fonctionne plus, procédez comme suit :

1 Laissez l'appareil refroidir pendant 15 minutes environ.

2 Appuyez avec précaution sur le bouton de réinitialisation situé à l'arrière du bloc de commande à l'aide d'un petit tournevis (fig. 2).

Soyez prudent car l'huile ou la graisse à l'intérieur de la friteuse est encore chaude.

L'appareil est de nouveau prêt à l'emploi.

Interrupteur de sécurité

La résistance ne peut chauffer que si le bloc de commande est en place, ce dont le contacteur de sécurité permet de s'assurer.

◗ Vérifiez toujours que le bloc de commande est correctement positionné (vous entendez un clic) (fig. 3).

Avant utilisation

1 Nettoyez l'appareil avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).

2 Actionnez la manette de déverrouillage du couvercle. Celui-ci s'ouvre automatiquement (fig. 4).

3 Déterminez la quantité d'huile ou de graisse nécessaire en consultant le tableau huile/graisse (fig. 5).

Remarque : La référence se trouve sous l'appareil.

4 Remplissez la cuve de la friteuse avec de l'huile ou de la graisse liquide jusqu'à un niveau compris entre les repères MIN et MAX, puis fermez le couvercle. (fig. 6)

N'allumez pas la friteuse sans l'avoir remplie au préalable d'huile ou de graisse.

Huile et graisse

Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes et n'ajoutez jamais de l'huile ou de la graisse fraîche à un bain de friture usagé.

Il est conseillé d'utiliser des huiles ou graisses liquides spéciales pour friture, de préférence de l'huile végétale ou une graisse riche en acides gras insaturés (par exemple, acide linoléique), comme l'huile de soja, d'arachide, de maïs ou de tournesol.
L'huile et la graisse perdent rapidement leurs propriétés bénéfiques. Vous devez donc les changer régulièrement (toutes les 10 à 12 utilisations).
Remplacez toujours une huile ou une graisse qui commence à mousser en chauffant, qui a un goût ou une odeur de rance, ou qui fonce ou devient sirupeuse.

Zone froide

Pendant la friture, des particules d'aliments se déposent au fond de la cuve. Placée à une certaine distance du fond de la cuve, la résistance chauffe principalement l'huile ou la graisse située au-dessus. La température entre le fond de la cuve et la résistance reste dès lors relativement basse (zone froide). En évitant que des résidus d'aliments se carbonisent dans cette zone, ce dispositif augmente le nombre de fois où vous pouvez réutiliser l'huile ou la graisse.

Graisse solide

Vous pouvez également utiliser des graisses solides spéciales pour friture. Dans ce cas, vous devez prendre des précautions supplémentaires pour éviter les éclaboussures et ne pas risquer de surchauffer et endommager la résistance.

1 Si vous voulez utiliser des blocs de graisse frais, faites-les d'abord fondre doucement dans une casserole à basse température.

2 Versez la graisse fondue dans la friteuse avec précaution.

3 Laissez la graisse se solidifier de nouveau dans la friteuse et conservez-la à température ambiante.

4 La graisse froide peut éclabousser en fondant. Pour éviter cela, percez quelques trous avec une fourchette dans la graisse solidifiée (fig. 7).

Attention de ne pas griffer la cuve avec la fourchette.

Utilisation de l'appareil

Friture

En cours de cuisson, de la vapeur brûlante s'échappe du filtre situé dans le couvercle.

1 Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez la fiche sur la prise murale (fig. 8).

2 Allumez la friteuse à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
◗ Le voyant de l'interrupteur s'allume.

3 Réglez le thermostat sur la température nécessaire (150-190 °C). (fig. 9)
Pour connaître la température adéquate, consultez l'emballage des aliments à frire ou le tableau de cuisson des aliments correspondant à la référence de votre friteuse, à la fin de ce mode d'emploi (la référence se trouve sous l'appareil).
◗ Le voyant de température est allumé.

Remarque : Vous pouvez laisser le panier dans la friteuse pendant qu'elle chauffe.

4 Attendez que le voyant de température s'éteigne (10 à 15 minutes).

5 Soulevez la poignée pour placer le panier dans la position la plus élevée (fig. 10).

6 Actionnez la manette de déverrouillage du couvercle. Celui-ci s'ouvre automatiquement (fig. 4).

7 Retirez le panier de la friteuse et placez les aliments à frire dans le panier.

Ne placez pas de trop grosses portions dans la friteuse. Consultez le tableau de cuisson des aliments correspondant à la référence de votre friteuse, à la fin de ce mode d'emploi (la référence se trouve sous l'appareil).

8 Placez le panier dans la friteuse avec précaution. Attendez avant de le plonger dans l'huile ou la graisse (fig. 11).

9 Fermez le couvercle.

10 Modèle HD6147 uniquement : réglez le temps de cuisson nécessaire (voir la section « Minuteur » de ce chapitre).
La friteuse peut aussi s'utiliser sans minuteur.

11 Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la poignée du panier (1) et rabattez doucement celle-ci contre la friteuse (2) (fig. 12).
◗ Le panier est placé à sa position la plus basse.
Pendant la cuisson, le voyant de température s'allume et s'éteint de temps en temps. Ceci indique que la résistance maintient l'appareil à la température correcte.

Minuteur (HD6147 uniquement)

Le minuteur signale la fin du temps de cuisson, mais N'ARRÊTE PAS la friteuse.

Réglage du minuteur

1 Réglez le temps de cuisson en minutes à l'aide du bouton du minuteur. (fig. 13)
◗ Le temps réglé s'affiche à l'écran.

2 Si vous maintenez le bouton enfoncé, les minutes défilent rapidement. Relâchez-le lorsque le temps de cuisson souhaité s'affiche.
La période maximale programmable est de 99 minutes.
◗ Dans les secondes suivant le réglage du minuteur, le compte à rebours commence.
◗ Le temps restant clignote à l'écran. La dernière minute s'affiche en secondes.

Remarque : Vous pouvez remettre le minuteur à zéro en appuyant sur le bouton de celui-ci pendant 2 secondes (à compter du moment où il clignote) jusqu'à ce que 00 s'affiche.

3 À la fin de la période programmée, le minuteur émet un signal sonore. Au bout de 10 secondes, le minuteur émet un nouveau signal sonore. Appuyez sur le bouton du minuteur pour l'arrêter.

Après la cuisson

1 Soulevez la poignée pour placer le panier dans la position la plus élevée, à savoir la position d'égouttage (fig. 14).

2 Ouvrez le couvercle en actionnant la manette de déverrouillage. (fig. 15)

Faites attention à la vapeur brûlante et aux éclaboussures d'huile toujours possibles.

3 Sortez doucement le panier de la friteuse.
Secouez le panier au-dessus de la friteuse pour éliminer l'excès d'huile ou de graisse ou accrochez-le en position d'égouttage sur le support à l'intérieur de la cuve.

4 Transférez les aliments frits dans une passoire ou un plat préalablement garni de papier absorbant (par exemple de l'essuie-tout).

5 Attendez que le voyant de température s'allume et s'éteigne avant de frire un deuxième panier d'aliments.

6 Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour éteindre la friteuse.
◗ Le voyant de l'interrupteur s'éteint.

7 Placez le panier dans la friteuse.

8 Fermez le couvercle.

9 Débranchez l'appareil après utilisation.

Remarque : Si vous n'utilisez pas la friteuse régulièrement, il est conseillé de transvaser l'huile ou la matière grasse et de la conserver dans un récipient fermé, de préférence au réfrigérateur ou dans un endroit frais.

Conseils culinaires

- Pour connaître les temps de cuisson et les températures recommandées, consultez le tableau de cuisson des aliments correspondant à votre modèle de friteuse, à la fin de ce mode d'emploi.
- Éliminez le maximum de glace et d'eau et tamponnez les aliments jusqu'à ce qu'ils soient bien secs.
- Ne placez pas de grosses portions dans la friteuse. Ne dépassez pas les quantités maximales indiquées dans le tableau de cuisson des aliments correspondant à votre modèle de friteuse, à la fin de ce mode d'emploi (la quantité recommandée est indiquée par le symbole ☎).

Goûts désagréables

Certains aliments, et plus particulièrement le poisson, peuvent donner un goût désagréable à l'huile ou à la graisse. Pour neutraliser un mauvais goût dans l'huile ou la graisse de friture :

1 Chauffez l'huile ou la graisse à 160 °C.

2 Mettez deux fines tranches de pain ou quelques brins de persil dans l'huile.

3 Attendez qu'il n'y ait plus de bulles, puis enlevez le pain ou le persil de la friteuse à l'aide d'une spatule.
L'huile ou la graisse a de nouveau un goût neutre.

Pommes frites maison

Vous réussirez de belles frites bien croustillantes en suivant ces quelques conseils :

1 Choisissez des pommes de terre fermes, que vous couperez en bâtonnets. Rincez les bâtonnets à l'eau froide.
Ainsi, les frites ne colleront pas les unes aux autres lors de la cuisson.

Remarque : Séchez-les bien.

2 La cuisson des frites s'opère en deux étapes : la première à 160 °C pendant 4 à 6 minutes, la deuxième à 175 °C pendant 5 à 8 minutes. Laissez-les refroidir avant la deuxième étape de cuisson.

3 Placez les frites dans un plat et secouez-les.

Nettoyage

Laissez l'huile ou la graisse refroidir pendant au moins 4 heures avant de nettoyer ou de déplacer la friteuse.

N'utilisez pas de détergents (liquides) abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la friteuse.

Ne plongez jamais le bloc de commande avec la résistance dans l'eau et ne le rincez pas non plus sous l'eau du robinet.

Remarque : Tous les composants, à l'exception du bloc de commande avec la résistance, peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ou à l'eau chaude savonneuse.

1 Tirez sur le filtre pour le retirer du couvercle.

2 Soulevez le couvercle.

3 Tirez sur le couvercle pour le retirer de la friteuse.

4 Sortez le panier de l'appareil.

5 Retirez le bloc de commande et la résistance de la friteuse et mettez-les dans un endroit sûr et sec.
Nettoyez-le au besoin avec un chiffon humide.

6 Sortez la cuve de la friteuse et transvasez l'huile ou la graisse (fig. 16).

7 Nettoyez le corps de la friteuse, la cuve, le couvercle, le filtre et le panier à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

Remarque : Vous pouvez également laisser le filtre dans le couvercle et le nettoyer en même temps.

8 Rincez les éléments à l'eau claire et séchez-les soigneusement.

Séchez bien tous les éléments avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse.

Accessoires résistant au lave-vaisselle

- Couvercle
- Cuve
- Filtre amovible
- Panier
- Corps

Rangement

1 Remettez tous les éléments dans la friteuse et fermez le couvercle.

2 Enroulez le cordon, rangez-le dans son compartiment et insérez-le dans la fente spéciale (fig. 17).

3 Soulevez la friteuse par la zone de prise en main.

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 18).

Retrait de la pile du minuteur (HD6147 uniquement)

Les piles contiennent des substances qui peuvent nuire à l'environnement. Ne jetez pas les piles usées avec les ordures ménagères, mais déposez-les à un endroit assigné à cet effet. Retirez toujours la pile du minuteur avant de mettre l'appareil au rebut et de le déposer à un endroit assigné à cet effet.

1 Utilisez un petit tournevis à lame plate pour enlever le bloc de commande du minuteur (fig. 19).

2 Retirez la pile.

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse **www.philips.com** ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friture n'est pas dorée ou n'est pas croustillante.	La température sélectionnée est trop basse.	Pour connaître la température adéquate, consultez l'emballage des aliments à frire ou le tableau de cuisson des aliments correspondant à votre modèle de friteuse, à la fin de ce mode d'emploi.
	Vous n'avez pas cuit les aliments suffisamment longtemps.	Pour connaître le temps de cuisson adéquat, consultez l'emballage des aliments à frire ou le tableau de cuisson des aliments correspondant à votre modèle de friteuse, à la fin de ce mode d'emploi.
	Vous avez placé trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas les quantités maximales indiquées dans le tableau de cuisson des aliments correspondant à votre modèle de friteuse, à la fin de ce mode d'emploi.
	L'huile ou la graisse ne parvient pas à température.	Le fusible thermique a probablement sauté, entraînant la coupure de l'alimentation de la friteuse. Si nécessaire, laissez la friteuse refroidir pendant environ 15 minutes. Appuyez avec précaution sur le bouton de réinitialisation situé à l'arrière du bloc de commande à l'aide d'un petit tournevis.
		Assurez-vous que l'huile ou la graisse est suffisamment chaude avant de mettre les aliments dans le panier (voir le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Une forte odeur désagréable se dégage de la friteuse.	Le filtre amovible est saturé.	Retirez le filtre et nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
	L'huile ou la graisse est souillée.	Changez l'huile ou la graisse. Filtrez régulièrement l'huile ou la graisse pour pouvoir l'utiliser plus longtemps.

Problème	Cause possible	Solution
	Le type d'huile ou de graisse utilisé ne convient pas pour une cuisson en grande friture.	Utilisez de l'huile ou de la matière grasse de bonne qualité uniquement. Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes.
De la vapeur s'échappe en d'autres endroits que par le filtre.	Vous n'avez pas fermé le couvercle correctement.	Fermez le couvercle correctement.
	Le filtre amovible est saturé.	Retirez le filtre et nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
L'huile ou la graisse déborde de la friteuse en cours de cuisson.	Il y a trop d'huile ou de graisse dans la friteuse.	Assurez-vous que la quantité d'huile ou de graisse dans la friteuse ne dépasse pas le niveau maximum.
	Les aliments sont trop humides.	Séchez complètement les aliments avant de les frire et respectez les consignes de cuisson de ce mode d'emploi.
	Vous avez placé trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas les quantités maximales indiquées dans le tableau de cuisson des aliments correspondant à votre modèle de friteuse, à la fin de ce mode d'emploi.
L'huile ou la graisse mousse fortement pendant la cuisson.	Les aliments sont trop humides.	Séchez complètement les aliments avant de les frire.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé ne convient pas pour une cuisson en grande friture.	Utilisez de l'huile ou de la matière grasse de bonne qualité uniquement. Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes.
	La cuve n'a pas été bien nettoyée.	Nettoyez la cuve en respectant les instructions du mode d'emploi.
Le filtre est absent ou endommagé.		Rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou adressez-vous à votre revendeur Philips local.
La friteuse ne fonctionne pas.	Le bloc de commande n'est pas bien installé.	Assurez-vous que le bloc de commande est placé correctement. Vous devriez entendre un clic lorsqu'il est bien fixé.

Problème	Cause possible	Solution
	Le dispositif antisurchauffe a été activé.	Le fusible thermique a probablement sauté, entraînant la coupure de l'alimentation de la friteuse. Si nécessaire, laissez la friteuse refroidir pendant environ 15 minutes. Appuyez avec précaution sur le bouton de réinitialisation situé à l'arrière du bloc de commande à l'aide d'un petit tournevis. La friteuse est de nouveau prête à l'emploi.
		Si vous n'obtenez pas de résultat en appuyant sur le bouton de réinitialisation, contactez votre revendeur Philips ou un Centre Service Agréé.

Tableau de cuisson des aliments - HD6146 (fig. 20)

Tableau de cuisson des aliments - HD6147 (fig. 21)

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/welcome.

Algemene beschrijving (fig. 1)

A Deksel
B Verwijderbaar, afspoelbaar filter
C Frituurmand
D Uitneembare binnenpan
E Hendel voor dekselontgrendeling
F Digitale timer (alleen HD6147)
G Temperatuurlampje
H Temperatuurregelaar
I Aan-lampje
J Aan/uitknop
K Snoeropbergruimte
L Snoer

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Dompel het bedieningspaneel met daaraan het verwarmingselement nooit in water en spoel het ook niet af onder de kraan.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Houd het netsnoer buiten het bereik van kinderen. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen waarop het apparaat staat.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Tijdens het frituren komt hete stoom vrij door het filter. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand. Pas op voor hete stoom wanneer u het deksel opent.

Let op

- Breng het apparaat altijd naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer niet zelf het apparaat te repareren, omdat uw garantie hierdoor komt te vervallen.
- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Raak het kijkvenster niet aan omdat dit tijdens het frituren heet wordt.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en elk gebruik niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie en aanvaardt Philips geen aansprakelijkheid voor eventueel hierdoor ontstane schade.

- Frituur etenswaren totdat ze goudgeel zijn in plaats van donker of bruin en verwijder verbrande deeltjes. Frituur etenswaren die veel zetmeel bevatten, met name aardappel- en graanproducten, niet op een hogere temperatuur dan 175°C (om het ontstaan van acrylamide te minimaliseren).
- Voorkom dat water en/of ijs in contact komt met olie of vet. Hierdoor gaat de olie of het vet erg spatten of borrelen. Verwijder al het overtollige ijs van de bevroren etenswaren en droog de etenswaren grondig voordat u ze gaat frituren. Doe de frituurmand niet te vol. Droog alle onderdelen na het schoonmaken grondig af voordat u ze terugplaatst in de friteuse.
- Frituur geen Aziatische rijstkoekjes (of vergelijkbare etenswaren) in dit apparaat. Hierdoor kan de olie of het vet erg gaan spatten of borrelen.
- Zorg er altijd voor dat de friteuse gevuld is met olie of frituurvet tot een niveau dat ligt tussen de 'MIN'- en 'MAX'-aanduiding aan de binnenkant van de binnenpan. Hierdoor voorkomt u dat de friteuse overstroomt of oververhit raakt.
- Schakel het apparaat niet in voordat u het met olie of vet hebt gevuld, omdat dit het apparaat kan beschadigen.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Veiligheidsvoorzieningen

Oververhittingsbeveiliging

Het apparaat is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging die het apparaat uitschakelt indien het oververhit raakt. Dit kan gebeuren als er onvoldoende olie of vet in de friteuse zit of als er blokken vast frituurvet in de friteuse worden gesmolten, waardoor het verwarmingselement niet in staat is de geproduceerde hitte snel genoeg af te geven.
Neem de volgende maatregelen indien de friteuse niet meer werkt:

1. Laat het apparaat ongeveer 15 minuten afkoelen.
2. Druk met een kleine schroevendraaier voorzichtig op de resetknop aan de achterkant van het bedieningspaneel (fig. 2).

Wees voorzichtig; de olie of het frituurvet in de friteuse is nog heet.

Het apparaat is nu weer klaar voor gebruik.

Veiligheidsschakelaar

De veiligheidsschakelaar in het bedieningspaneel zorgt ervoor dat het verwarmingselement alleen kan worden ingeschakeld wanneer het bedieningspaneel correct geplaatst is.

- Zorg ervoor dat u het bedieningspaneel altijd op de juiste manier op het apparaat plaatst ('klik') (fig. 3).

Klaarmaken voor gebruik

1. Maak het apparaat schoon voordat u het voor de eerste gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').
2. Druk op de ontgrendelhendel om het deksel te openen. Het deksel gaat automatisch open (fig. 4).
3. Raadpleeg de tabel met de olie- en vethoeveelheden om te bepalen hoeveel olie of vet u in de friteuse moet doen (fig. 5).

Opmerking: U vindt het typenummer aan de onderkant van het apparaat.

4 Vul de friteuse met olie, vloeibaar frituurvet of gesmolten vast frituurvet tot aan niveau tussen de 'MIN'- en 'MAX'-aanduiding en sluit het deksel. (fig. 6)

Schakel het apparaat niet in voordat u het met olie of vet hebt gevuld.

Olie en vet

Meng nooit verschillende soorten olie of vet en voeg nooit nieuwe olie of nieuw vet toe aan reeds gebruikte olie of gebruikt vet.

Gebruik bij voorkeur frituurolie of vloeibaar frituurvet, liefst plantaardig en rijk aan onverzadigde vetzuren (bijvoorbeeld linolzuur), zoals sojaolie, pindaolie, maïsolie of zonnebloemolie.
Omdat olie en vet hun goede eigenschappen vrij snel verliezen, is het belangrijk dat u de olie of het vet regelmatig ververst (na 10 tot 12 frituurbeurten).
Vervang in elk geval alle olie of al het vet wanneer het gaat bruisen bij verhitting, sterk ruikt of smaakt of donker van kleur en/of stroperig wordt.

Koele zone

Tijdens het frituren verzamelen zich voedseldeeltjes op de bodem van de binnenpan. Omdat het verwarmingselement zich op enige afstand boven de bodem van de binnenpan bevindt en voornamelijk de olie of het vet erboven verhit, blijft de olie of het vet tussen het verwarmingselement en de bodem van de binnenpan relatief koel (koele zone). Dit voorkomt het verbranden van voedseldeeltjes die in deze zone terechtkomen, waardoor de olie of het vet langer bruikbaar blijft.

Vast frituurvet

U kunt ook vast frituurvet gebruiken, maar in dat geval dient u extra voorzorgsmaatregelen te nemen om spatten van het vet en oververhitting of beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

1 Als u nieuwe blokken vet wilt gaan gebruiken, smelt deze dan eerst langzaam in een gewone pan op laag vuur.

2 Giet het gesmolten vet voorzichtig in de friteuse.

3 Zet de friteuse met het gestolde vet erin op een plaats waar kamertemperatuur heerst.

4 Als het vet erg koud wordt, kan het gaan spatten wanneer het opnieuw gesmolten wordt. Prik met een vork enkele gaatjes in het gestolde vet om dit te voorkomen (fig. 7).

Pas op dat u de binnenpan niet beschadigt met de vork.

Het apparaat gebruiken

Frituren

Tijdens het frituren komt hete stoom vrij door het filter in het deksel.

1 Neem het hele snoer uit de snoeropbergruimte en steek de stekker in het stopcontact (fig. 8).

2 Druk op de aan/uitknop om de friteuse in te schakelen.
◗ Het aan-lampje in de aan/uitknop gaat branden.

3 Zet de temperatuurregelaar op de vereiste temperatuur (150-190°C). (fig. 9)
Raadpleeg de verpakking van de te frituren etenswaren of de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing voor de juiste temperatuur. U vindt het typenummer aan de onderkant van het apparaat.
◗ Het temperatuurlampje gaat aan.

Opmerking: U kunt de frituurmand in de friteuse laten zitten terwijl deze opwarmt.

4 Wacht tot het temperatuurlampje is uitgegaan (dit duurt 10 tot 15 minuten).

5 Beweeg het handvat omhoog om de frituurmand in de hoogste stand te zetten (fig. 10).

6 Druk op de ontgrendelhendel om het deksel te openen. Het deksel gaat automatisch open (fig. 4).

7 Neem de frituurmand uit de friteuse en doe de etenswaren in de frituurmand.

Frituur geen grote hoeveelheden etenswaren tegelijkertijd. Raadpleeg de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing. U vindt het typenummer aan de onderkant van het apparaat.

8 Plaats de frituurmand voorzichtig in de friteuse. Laat de mand nog niet in de olie of het vet zakken (fig. 11).

9 Sluit het deksel.

10 Alleen HD6147: stel de gewenste frituurtijd in (zie 'Timer' in dit hoofdstuk).
U kunt de friteuse ook gebruiken zonder de timer in te stellen.

11 Druk op de ontgrendelknop op het handvat van de frituurmand (1) en klap het handvat voorzichtig tegen de wand van de friteuse aan (2) (fig. 12).
◗ De frituurmand wordt in de laagste stand gezet.

Tijdens het frituren gaat het temperatuurlampje af en toe aan en uit om aan te geven dat het verwarmingselement wordt in- en uitgeschakeld om te zorgen dat de juiste temperatuur gehandhaafd blijft.

Timer (alleen HD6147)

De timer geeft het einde van de frituurtijd aan, maar schakelt de friteuse NIET uit.

De timer instellen

1 Druk op de timerknop om de frituurtijd in te stellen (in minuten). (fig. 13)
◗ De ingestelde tijd verschijnt op het display.

2 Houd de knop ingedrukt om het aantal minuten snel op te laten lopen. Laat de knop los als de gewenste frituurtijd is bereikt.

De maximumtijd die kan worden ingesteld is 99 minuten.

◗ Enkele seconden nadat u de timer hebt ingesteld, begint deze af te tellen.
◗ Tijdens het aftellen knippert de resterende frituurtijd op het display. De laatste minuut wordt in seconden weergegeven.

Opmerking: U kunt de timerinstelling wissen door 2 seconden op de timerknop te drukken (wanneer de timer knippert) tot '00' op het display verschijnt.

3 Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, piept de timer. Na 10 seconden piept de timer opnieuw. Druk op de timerknop om het geluidssignaal uit te schakelen.

Na het frituren

1 Beweeg het handvat omhoog om de frituurmand in de hoogste stand, dat wil zeggen de uitlekstand, te zetten (fig. 14).

2 Druk op de ontgrendelhendel om het deksel te openen. (fig. 15)

Pas op voor de hete stoom en het eventueel spatten van de olie.

3 Neem de frituurmand voorzichtig uit de friteuse.

Schud de frituurmand uit boven de friteuse of plaats de frituurmand in de uitlekstand door deze op de haak in de binnenpan te plaatsen om overtollige olie of overtollig vet te verwijderen.

4 Doe de gefrituurde etenswaren in een schaal of vergiet met vetabsorberend papier, bijvoorbeeld keukenpapier.

5 Als u nog een portie wilt frituren, wacht dan tot het temperatuurlampje aan en vervolgens weer uit gaat.

6 Als u wilt stoppen met frituren, druk dan op de aan/uitknop om de friteuse uit te schakelen.
◗ Het aan-lampje in de aan/uitknop gaat uit.

7 Plaats de frituurmand in de friteuse.

8 Sluit het deksel.

9 Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.

Opmerking: Als u de friteuse slechts af en toe gebruikt, raden we u aan de olie of het vloeibare vet te verwijderen. Bewaar de olie of het vloeibare vet in afgesloten flessen, bij voorkeur in de koelkast of op een koele plaats.

Frituurtips

- Zie de voedingstabel achter in deze gebruiksaanwijzing voor een overzicht van de bereidingstijden en de temperatuurinstellingen.
- Schud zorgvuldig zoveel mogelijk ijs en water van diepgevroren etenswaren af en dep etenswaren goed droog voordat u ze gaat frituren.
- Frituur geen grote hoeveelheden tegelijk. Overschrijd de hoeveelheden die zijn aangegeven in de tabel aan het einde van deze gebruiksaanwijzing niet. (☎ geeft de aanbevolen hoeveelheid aan.)

Bijsmaakjes wegwerken

Bepaalde etenswaren, met name vis, kunnen de olie of het vet een bijsmaakje geven. Dit kunt u op de volgende manier verhelpen:

1 Verhit de olie of het vet tot 160°C.

2 Doe twee dunne sneetjes brood of een paar takjes peterselie in de friteuse.

3 Wacht tot er geen luchtbelletjes meer te zien zijn en schep dan het brood of de peterselie met een spatel uit de friteuse.

De olie of het vet is nu weer neutraal van smaak.

Verse frites

Zo maakt u zelf verse, krokante frites:

1 Snijd vastkokende aardappelen in reepjes. Spoel de reepjes af onder de koude kraan.
Hiermee voorkomt u dat de reepjes tijdens het frituren aan elkaar gaan plakken.

Opmerking: Droog de reepjes goed af.

2 Frituur de verse frites in twee stappen: de eerste keer 4-6 minuten op 160°C en de tweede keer 5-8 minuten op 175°C. Laat de frites afkoelen voordat u ze voor de tweede keer gaat frituren.

3 Doe de zelfgemaakte frites in een schaal en schud ze.

Schoonmaken

Laat de olie of het vet minstens 4 uur afkoelen voordat u de friteuse schoonmaakt of verplaatst.

Gebruik geen schurende (vloeibare) schoonmaakmiddelen of materialen (zoals schuursponsjes) om de friteuse schoon te maken.

Dompel het bedieningspaneel met daaraan het verwarmingselement nooit in water en spoel het ook niet af onder de kraan.

Opmerking: Alle onderdelen, behalve het bedieningspaneel met daaraan het verwarmingselement, kunnen worden schoongemaakt in de vaatwasmachine of in warm water met een beetje afwasmiddel.

1 Trek het filter omhoog om het van het deksel te verwijderen.

2 Open het deksel.

3 Trek het deksel omhoog om het van de friteuse te verwijderen.

4 Neem de frituurmand uit de friteuse.

5 Verwijder het bedieningspaneel met daaraan het verwarmingselement uit de friteuse en leg het op een veilige, droge plaats.

Indien nodig kunt u dit onderdeel schoonmaken met een vochtige doek.

6 Til de binnenpan uit de friteuse en verwijder de olie of het vet uit de binnenpan (fig. 16).

7 Maak de behuizing, de binnenpan, het deksel, het filter en de frituurmand schoon in de vaatwasmachine of in warm water met een beetje afwasmiddel.

Opmerking: Om het filter schoon te maken, kunt u het ook in het deksel laten zitten wanneer u het deksel schoonmaakt.

8 Spoel de onderdelen af met schoon water en droog ze grondig af.

Zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn voordat u de friteuse vult met olie of vet.

Vaatwasmachinebestendige onderdelen

- Deksel
- Binnenpan
- Verwijderbaar filter
- Frituurmand
- Behuizing

Opbergen

1 Plaats alle onderdelen terug in/op de friteuse en sluit het deksel.

2 Rol het snoer op, plaats het in de snoeropbergruimte en duw het snoer in de snoervastzetgleuf (fig. 17).

3 Til de friteuse op aan de handgrepen.

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 18).

De batterij van de timer verwijderen (alleen HD6147)

Batterijen bevatten stoffen die schadelijk kunnen zijn voor het milieu. Als u de batterijen weggooit, doe ze dan niet bij het huisvuil, maar lever ze apart in op een officieel aangewezen inzamelpunt voor batterijen. Verwijder altijd de batterij van de timer voordat u het apparaat afdankt en inlevert bij een officieel aangewezen inzamelpunt.

1 Gebruik een kleine, platte schroevendraaier om het timerpaneel te verwijderen (fig. 19).

2 Verwijder de batterij.

Garantie & service

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website **www.philips.nl** of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee'-vouwblad). Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De gefrituurde etenswaren zijn niet goudbruin en/of krokant.	U hebt een te lage temperatuur ingesteld.	Raadpleeg de verpakking van de te frituren etenswaren of de tabel aan het einde van deze gebruiksaanwijzing voor de juiste temperatuur.
	U hebt de etenswaren niet lang genoeg gefrituurd.	Raadpleeg de verpakking van de te frituren etenswaren of de tabel aan het einde van deze gebruiksaanwijzing voor de juiste temperatuur.
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur per keer niet meer dan de hoeveelheid aangegeven in de tabel aan het einde van deze gebruiksaanwijzing.
	De olie of het vet wordt niet heet genoeg.	De zekering van de temperatuurregeling kan zijn doorgebrand, waardoor de oververhittingsbeveiliging het apparaat heeft uitgeschakeld. Laat het apparaat ongeveer 15 minuten afkoelen, indien nodig. Druk met een kleine schroevendraaier voorzichtig op de resetknop aan de achterkant van het bedieningspaneel.
		Zorg ervoor dat de olie of het vet heet genoeg is voordat u de te frituren etenswaren in de frituurmand doet (zie hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').
Er ontstaat een sterke, onaangename geur tijdens het frituren.	Het verwijderbare filter is verzadigd.	Verwijder het filter en maak het schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
	De olie of het vet is niet schoon meer.	Ververs de olie of het vet. Zeef de olie of het vet regelmatig om de kwaliteit zo lang mogelijk te behouden.
	Het gebruikte type olie of vet is niet geschikt voor het frituren van etenswaren.	Gebruik frituurolie of vloeibaar frituurvet van goede kwaliteit. Meng nooit verschillende soorten olie of vet.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er ontsnapt stoom door andere openingen dan het filter.	U hebt het deksel niet goed gesloten.	Sluit het deksel goed.
	Het verwijderbare filter is verzadigd.	Verwijder het filter en maak het schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
Tijdens het frituren loopt er olie of vet over de rand van de friteuse.	Er zit te veel olie of vet in de friteuse.	Zorg ervoor dat de olie of het vet in de friteuse het maximumniveau niet overschrijdt.
	De etenswaren bevatten te veel vocht.	Droog de etenswaren goed voordat u ze frituurt en frituur de etenswaren volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing.
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur per keer niet meer dan de hoeveelheid aangegeven in de tabel aan het einde van deze gebruiksaanwijzing.
De olie of het vet schuimt sterk tijdens het frituren.	De etenswaren bevatten te veel vocht.	Droog de etenswaren goed voordat u ze frituurt.
	Het gebruikte type olie of vet is niet geschikt voor het frituren van etenswaren.	Gebruik frituurolie of vloeibaar frituurvet van goede kwaliteit. Meng nooit verschillende soorten olie of vet.
	U hebt de binnenpan niet goed schoongemaakt.	Maak de binnenpan schoon zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
Er zit geen filter in het deksel of het filter is beschadigd.		Ga naar de Philips-website (www.philips.nl) of ga naar uw plaatselijke Philips-dealer.
De friteuse werkt niet.	Het bedieningspaneel is niet goed op het apparaat bevestigd.	Zorg ervoor dat het bedieningspaneel goed bevestigd is. Dit is het geval wanneer u het bedieningspaneel hoort vastklikken.

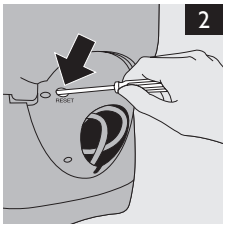
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De oververhittingsbeveiliging is in werking getreden.	De zekering van de temperatuurregeling kan zijn doorgebrand, waardoor de oververhittingsbeveiliging het apparaat heeft uitgeschakeld. Laat het apparaat ongeveer 15 minuten afkoelen, indien nodig. Druk met een kleine schroevendraaier voorzichtig op de resetknop aan de achterkant van het bedieningspaneel. Het apparaat is nu weer klaar voor gebruik.
		Als het probleem niet wordt opgelost door het indrukken van de resetknop, neem dan contact op met uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum.

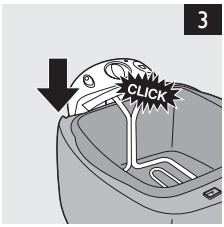
HD6146 Tabel voor etenswaren (fig. 20)

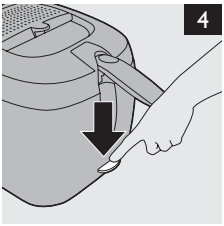
HD6147 Tabel voor etenswaren (fig. 21)

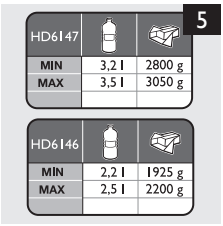
20

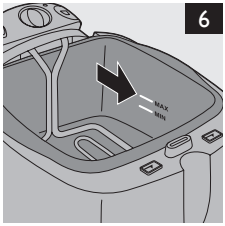
☑ HD6146		°C		
	8 - 10	150° C	2 - 3 min.	
1 x	450 g-1000 g	160° C	4 - 6 min.	
2 x	450 g-1000 g	175° C	5 - 8 min.	
	400 g-700 g	175° C		5 - 6 min.
	450 g	175° C	4 min.	
	8-10	180° C	3 - 4 min.	4 - 5 min.
	450 g	160° C	5 - 7 min.	
	350 g	170° C	12 - 15 min.	15 - 20 min.
	4 - 5	170° C	4 - 5 min.	6 - 7 min.
	2 - 3	180° C	6 - 7 min.	10 - 12 min.
	5 - 6	180° C	5 - 6 min.	8 - 10 min.
	6 - 10	180° C	3 - 4 min.	4 - 5 min.
	12 - 15	180° C	2 - 3 min.	3 - 4 min.
	5	180° C	3 - 4 min.	
	600 g	190° C	3 - 4 min.	
	3 - 4	190° C	5 - 6 min.	
	2 - 4	190° C	2 - 3 min.	
	2	190° C	3 - 4 min.	

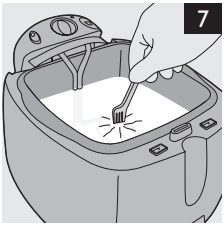

2
RESET

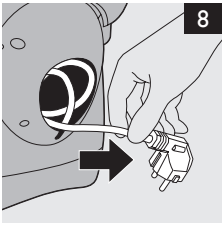

3
CLICK

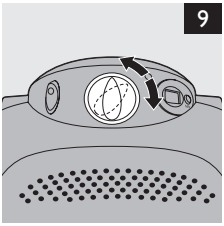

4

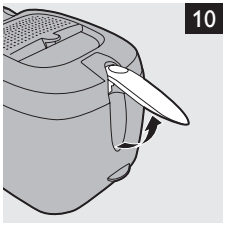

5
HD6147
MIN 3,2 l 2800 g
MAX 3,5 l 3050 g
HD6146
MIN 2,2 l 1925 g
MAX 2,5 l 2200 g

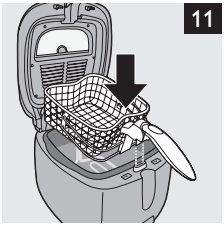

6
MAX
MIN

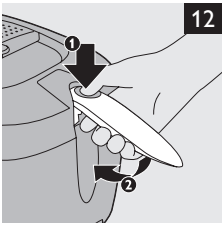

7

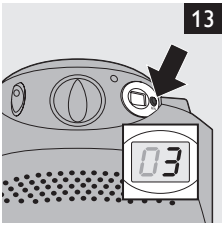

8

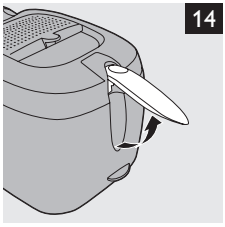

9

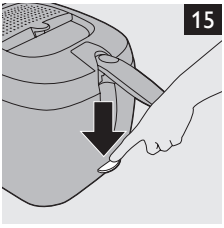

10

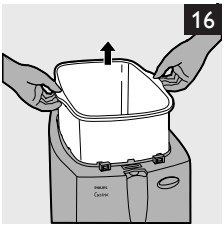

11

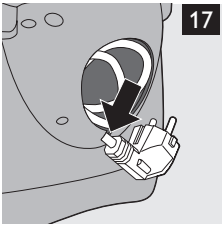

12
1
2

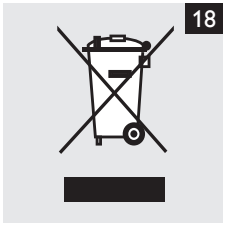

13
03

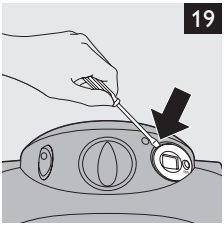

14


15


16


17


18


19

☑ HD6147		°C		21
	10 - 13	150° C	2 - 3 min.	
1 x	650 g - 1250 g	160° C	4 - 6 min.	
2 x	650 g - 1250 g	175° C	5 - 8 min.	
	500 g - 900 g	175° C		3-6/7-8 min.
	800 g	175° C	3 - 4 min.	4 - 5 min.
	10 - 13	180° C	3 - 5 min.	4 - 5 min.
	600 g	160° C	5 - 7 min.	7 - 9 min.
	500 g	170° C	12 - 15 min.	15 - 20 min.
	6	170° C	4 - 5 min.	6 - 7 min.
	3 - 4	180° C	6 - 7 min.	10 - 12 min.
	6 - 7	180° C	5 - 6 min.	8 - 10 min.
	8 - 12	180° C	3 - 4 min.	4 - 5 min.
	15 - 18	180° C	2 - 3 min.	3 - 4 min.
	6	180° C	3 - 4 min.	
	800 g	190° C	3 - 4 min.	
	4 - 5	190° C	5 - 6 min.	
	3 - 5	190° C	2 - 3 min.	
	2	190° C	3 - 4 min.	

100% recycled paper
100% papier recyclé

www.philips.com

4222.001.9712.5

MEGAKEUZE

Nederlands winkelplatform

Bedankt voor het bekijken van deze handleiding.

Voor meer informatie, ga naar www.megakeuze.nl